C/2026/257

26.1.2026

Uverejnenie oznámenia o schválenej štandardnej zmene špecifikácie výrobku so zemepisným označením v súlade s článkom 5 ods. 4 delegovaného nariadenia Komisie (EÚ) 2025/27 ([1])

(C/2026/257)

OZNÁMENIE O SCHVÁLENÍ ŠTANDARDNEJ ZMENY

[článok 24 nariadenia (EÚ) 2024/1143]

„Rubicone“

Referenčné číslo EÚ: PGI–IT–A0525–AM05 – 1. 12. 2025

1. **Názov výrobku**

„Rubicone“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Odvetvie**

☐ Poľnohospodárske výrobky

☑ Víno

☐ Liehoviny

4. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

5. **Orgán členského štátu oznamujúci štandardnú zmenu**

Názov

Ministerstvo poľnohospodárstva, potravinovej sebestačnosti a lesníctva – Odbor potravinovej sebestačnosti a jazdeckého športu

6. **Dôvod na štandardnú zmenu**

Potvrdzujeme, že schválenie a oznámenie tejto štandardnej zmeny spĺňa podmienky na schválenie štandardnej zmeny podľa nariadenia (EÚ) 2024/1143 a je v súlade s ustanoveniami prijatými podľa neho.

Táto zmena zodpovedá definícii „štandardnej zmeny“ v zmysle článku 24 ods. 4 nariadenia (EÚ) 2024/1143, pretože:

— nezahŕňa zmenu názvu ani používania názvu, ani zmenu kategórie výrobku či výrobkov označených zemepisným označením,

— nepredstavuje riziko, že sa ňou odstráni súvislosť so zemepisnou oblasťou uvedená v jednotnom dokumente,

— nemá za následok ďalšie obmedzenia týkajúce sa uvádzania výrobku na trh.

([1]) Delegované nariadenie Komisie (EÚ) 2025/27 z 30. októbra 2024, ktorým sa dopĺňa nariadenie Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2024/1143 o pravidlá týkajúce sa zápisu do registra a ochrany zemepisných označení, zaručených tradičných špecialít a nepovinných výrazov kvality a ktorým sa zrušuje delegované nariadenie (EÚ) č. 664/2014 (Ú. v. EÚ L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

7. **Opis schválenej štandardnej zmeny (schválených štandardných zmien)**

Predmet zmeny

Doplnenie dvoch nových muštových odrôd, ktoré možno použiť na výrobu vín s CHOP „Rubicone“ s uvedením modrej muštovej odrody.

Opis

Doplnili sa dve nové muštové odrody, ktoré možno použiť na výrobu vín s CHOP „Rubicone“ s uvedením muštovej odrody na etikete. Ide o odrody Merlese N. a Merlot Khorus N.

Táto zmena sa týka článku 2 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka oddielu „Muštové odrody“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Špecifikácia hektárových výnosov hrozna pre dve nové odrody

Opis

Stanovili sa hektárové výnosy hrozna (22 ton na hektár) pre nové odrody Merlese N. a Merlot Khorus N.

Táto zmena sa týka článku 4 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa týka oddielu „Maximálne výnosy“ jednotného dokumentu.

☑ Zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Zmena týkajúca sa balenia vín s CHZO „Rubicone“.

Opis

Slovo „sklo“ sa vypustilo v súvislosti s balením do fliaš, aby sa okrem skla umožnilo používanie iných obalových materiálov, ktoré možno použiť na výrobu fliaš. Patria sem materiály, ktoré sa v súčasnosti považujú za udržateľnejšie ako sklo, pretože sa môžu recyklovať pri oveľa nižších nákladoch na energiu, majú oveľa menší vplyv na emisie CO_2 spojené s výrobou, ľahšie sa s nimi manipuluje a možno ich prepravovať a recyklovať pri oveľa nižších teplotách

Táto zmena sa týka článku 8 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Aktualizácia údajov o kontrolnom orgáne

Opis

V nadväznosti na zmeny nariadenia (EÚ) č. 1308/2013 vykonané po nadobudnutí účinnosti nariadenia (EÚ) 2024/1143 už povinné informácie, ktoré majú byť uvedené v špecifikácii výrobku, nezahŕňajú názov a adresu úradov ani orgánov, ktoré overujú súlad s ustanoveniami v špecifikácii výrobku, ani ich osobitné úlohy.

Podľa článku 40 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143 sú členské štáty okrem toho povinné zverejniť názvy a adresy príslušných orgánov, delegovaných orgánov a mená a adresy fyzických osôb uvedených v článku 39 ods. 3 uvedeného nariadenia pre každý výrobok označený zemepisným označením a tieto informácie budú priebežne aktualizovať.

Mení sa preto článok s odkazmi na kontrolný orgán a informácie, ktoré sú v ňom uvedené, sa nahrádzajú odkazom na uverejnenie na oficiálnom webovom sídle príslušného orgánu členského štátu.

Táto zmena sa týka článku 10 špecifikácie výrobku.

Táto zmena sa netýka jednotného dokumentu.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

Predmet zmeny

Formálne zmeny špecifikácie výrobku, ktoré nemajú vplyv na obsah textu

Opis

V článkoch špecifikácie výrobku sa vykonali formálne zmeny, ktoré nemajú vplyv na obsah textu. Pozostávajú z aktualizácie alebo vypustenia odkazov na právne predpisy.

☐ Táto zmena sa týka jednotného dokumentu.

JEDNOTNÝ DOKUMENT

Označenia pôvodu a zemepisné označenia vína

„Rubicone“

Referenčné číslo EÚ: PGI–IT–A0525–AM05 – 1. 12. 2025

1. **Názov (názvy)**

„Rubicone“

2. **Druh zemepisného označenia**

☐ CHOP

☑ CHZO

☐ ZO

3. **Krajina, v ktorej sa zemepisná oblasť nachádza**

Taliansko

4. **Klasifikácia poľnohospodárskeho výrobku v súlade s položkou a kódom kombinovanej nomenklatúry, ako sa uvádza v článku 6 ods. 1 nariadenia (EÚ) 2024/1143**

2204 – Víno z čerstvého hrozna, vrátane vína obohateného alkoholom; hroznový mušt iný ako položky 2009

5. **Kategórie vinárskych výrobkov uvedené v časti II prílohy VII k nariadeniu (EÚ) č. 1308/2013**

1. Víno

4. Šumivé víno

5. Akostné šumivé víno

8. Perlivé víno

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

6. **Opis vína (vín)**

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Bianco [biele víno]

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: príjemne intenzívna s prevládajúcimi kvetinovými a/alebo ovocnými tónmi, ktoré sa líšia v závislosti od použitých muštových odrôd a prostredia pestovania

Chuť

Chuť: suchá až sladká, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Bianco Vivace (biele živé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá

Aróma

Vôňa: príjemne intenzívna s rôznymi kombináciami kvetinových a ovocných tónov v závislosti od použitých muštových odrôd

Chuť

Chuť: suchá až sladká, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone" Bianco Frizzante (biele perlivé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá

Aróma

Vôňa: príjemne intenzívna s prevahou sviežich, kvetinových a ovocných tónov v rôznych kombináciách v závislosti od použitých muštových odrôd

Chuť

Chuť: suchá až sladká, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 13,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone" Bianco Spumante (biele šumivé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá

Aróma

Vôňa: sviežе kvetinové a ovocné tóny, ktoré sa môžu snúbiť s arómou chlebovej kôrky rôznej intenzity v závislosti od dĺžky ležania na kaloch

Chuť

Chuť: od „brut nature" po sladkú, sviežа až lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosso (červené víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín (najmä fialky) a/alebo korenia

Chuť

Chuť: suchá až sladká, rozvinutá so správnou kyslosťou

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosso Passito (červené víno zo zhrozienkovateného hrozna)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín a/alebo korenia

Chuť

Chuť: suchá až sladká, výrazná, vyvážená

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosso Vivace (červené živé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: vínna, so sviežimi ovocnými a kvetinovými tónmi v rôznych kombináciách v závislosti od použitých muštových odrôd a oblasti pestovania

Chuť

Chuť: suchá až sladká, rozvinutá so správnou kyslosťou

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosso Frizzante (červené perlivé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: svieže ovocné a kvetinové tóny

Chuť

Chuť: suchá až sladká, lahodná s príjemnou sviežosťou

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

—

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosso Novello (červené mladé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: svetlá rubínová

Aróma

Vôňa: vínna s výraznými ovocnými tónmi

Chuť

Chuť: rozvinutá so správnou kyslosťou

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone' Rosato (ružové víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Aróma

Vôňa: prevládajúce ovocné tóny

Chuť

Chuť: suchá až sladká, optimálne rozvinutá a svieža, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone' Rosato Vivace (ružové živé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Aróma

Vôňa: prevládajúce ovocné tóny

Chuť

Chuť: suchá až sladká, optimálne rozvinutá a svieža, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone' Rosato Frizzante (ružové perlivé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Aróma

Vôňa: jemné kvetinové tóny sprevádzané výraznejšími tónmi ovocia

Chuť

Chuť: suchá až sladká, optimálne rozvinutá a svieža, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 14,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosato Spumante (ružové šumivé víno)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Aróma

Vôňa: kvetinové a ovocné tóny sprevádzané náznakmi kvasiniek v závislosti od dĺžky ležania vína na kaloch

Chuť

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, svieža a lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ s uvedením bielej muštovej odrody (vrátane druhov Frizzante, Spumante a Vivace)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: príjemne intenzívna s pestrou škálou kvetinových a/alebo ovocných tónov rôzneho zloženia a intenzity v závislosti od muštovej odrody a prostredia pestovania Druh Spumante môže mať aj náznaky kvasiniek v závislosti od dĺžky ležania vína na kaloch vína s uvedením muštových odrôd Famoso, Moscato alebo Malvasia môžu mať viac alebo menej výrazné tóny muškátu a ruží.

Chuť

Chuť: suchá až sladká rôznej sviežosti, lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ s uvedením modrej muštovej odrody (vrátane druhov Frizzante a Vivace)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín a/alebo korenia

Chuť

Chuť: suchá až sladká rôzneho stupňa jemnosti a sviežosti v závislosti od druhu, lahodná a plná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosato s uvedením muštovej odrody v súlade s článkom 2 ods. 4 vrátane druhov Vivace a Frizzante

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Aróma

Vôňa: kvetinové a ovocné tóny sprevádzané náznakmi kvasiniek v závislosti od dĺžky ležania vína na kaloch

Chuť

Chuť: od „brut nature“ po sladkú, svieža a lahodná

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 10

Minimálny bezcukorný extrakt: 12,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Passito s označením jednej alebo dvoch modrých muštových odrôd v súlade s článkom 2 ods. 4

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: rubínová rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín a/alebo korenia

Chuť

Chuť: suchá až sladká, výrazná, vyvážená

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 13

Minimálny bezcukorný extrakt: 24,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Novello s uvedením modrej muštovej odrody

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: svetlá rubínová rôznej intenzity a s červenými až fialovými odleskmi v závislosti od muštovej odrody

Aróma

Vôňa: vínna s výraznými ovocnými tónmi

Chuť

Chuť: rozvinutá so správnou kyslosťou

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálna celková kyslosť:	—
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	—
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Minimálny celkový obsah alkoholu (v obj. %): 11

Minimálny bezcukorný extrakt: 17,0 g/l

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosso Mosto di uve parzialmente fermentato (červený čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: pomerne tmavá, purpurovočervená

Aróma

Vôňa: ovocná dobrej intenzity

Chuť

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	1
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu musí presahovať 1 % a nesmie presiahnuť 3/5 celkového obsahu alkoholu v obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Bianco Mosto di uve parzialmente fermentato (biely čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: slamovožltá až zlatá rôznej intenzity

Aróma

Vôňa: ovocná a kvetinová

Chuť

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	1
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu musí presahovať 1 % a nesmie presiahnuť 3/5 celkového obsahu alkoholu v obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

Vinársky výrobok

„Rubicone“ Rosato Mosto di uve parzialmente fermentato (ružový čiastočne prekvasený hroznový mušt)

Organoleptické vlastnosti

Vzhľad

Farba: ružová rôznej intenzity a odtieňov

Aróma

Vôňa: ovocná a kvetinová

Chuť

Chuť: sladká, harmonická a vyvážená

Doplňujúce informácie týkajúce sa organoleptických vlastností

—

Analytické vlastnosti

Maximálny celkový obsah alkoholu (v obj. %):	—
Minimálny skutočný obsah alkoholu (v obj. %):	1
Minimálna celková kyslosť:	3,5
Jednotka minimálnej celkovej kyslosti:	v gramoch na liter, vyjadrená ako kyselina vínna:
Maximálny obsah prchavých kyselín (v miliekvivalentoch na liter):	—
Maximálny celkový obsah oxidu siričitého (v miligramoch na liter):	—

Doplňujúce informácie týkajúce sa analytických vlastností

Skutočný obsah alkoholu musí presahovať 1 % a nesmie presiahnuť 3/5 celkového obsahu alkoholu v obj. %.

☑ Analytické vlastnosti, ktoré nie sú uvedené v tomto bode, zodpovedajú hodnotám stanoveným v platných právnych predpisoch EÚ.

7. **Vinárske výrobné postupy**

7.1. *Osobitné enologické postupy použité pri výrobe vína (vín) a príslušné obmedzenia týkajúce sa jeho (ich) výroby*

Vinársky výrobný postup

Obohacovanie - úprava obsahu zvyškového cukru a druhotné kvasenie

Druh enologického postupu

Príslušné obmedzenie týkajúce sa výroby vína

Opis

Prirodzený obsah alkoholu v obj. % vín s chráneným zemepisným označením „Rubicone“ možno zvýšiť procesom obohacovania v medziach právnych predpisov EÚ a prostredníctvom postupov, ktoré sú v nich stanovené.

7.2. *Maximálne výnosy*

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Rosso (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	208
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Rosato (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	208
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Rosso Passito

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	130
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Pinot Grigio (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	160
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Malbo Gentile Passito

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	110
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Uva Longanesi Passito

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	115
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Sangiovese Passito

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	125
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Alicante (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	160
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Ancellotta (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	160
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Barbera (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Bombino Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Cabernet Franc (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Cabernet Sauvignon (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Canina Nera (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	208
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Centesimino (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	120
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Chardonnay (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Ciliegiolo (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Famoso (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Fortana (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	208
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Garganega (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Malvasia (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Manzoni Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Marzemino (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	200
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Merlot (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Montù (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Moscato Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Muller Thurgau (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Negretto (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Grechetto Gentile (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Pinot Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Pinot Nero (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Raboso (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Refosco dal Peduncolo Rosso (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Riesling (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Riesling Italico (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Sangiovese (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	200
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Sauvignon (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	192
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Syrah (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Trebbiano (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Uva Longanesi (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	184
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Verdicchio Bianco (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Spumante)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	232
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Merlese (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

Všetky vína/kategória/odroda/typ

Rubicone Merlot Khorus (vrátane čiastočne prekvaseného hroznového muštu, Vivace, Frizzante a Novello)

Maximálny výnos:

Maximálny výnos:	176
Jednotka maximálneho výnosu:	hektoliter na hektár

8. **Uvedenie muštovej odrody alebo muštových odrôd, z ktorých sa víno alebo vína vyrábajú**

— Alicante N.

— Ancellotta N.

— Barbera N.

— Bombino Bianco B.

— Cabernet Franc N. – Cabernet

— Cabernet Sauvignon N. – Cabernet

— Canina Nera N. – Canina

— Centesimino N.

— Chardonnay B.

— Ciliegiolo N.

— Famoso B.

— Fortana N.

— Garganega B.

— Malbo Gentile N.

— Malvasia Istriana B. – Malvasia

— Malvasia Bianca di Candia B. – Malvoisie

— Malvasia di Candia Aromatica B. – Malvasia

— Manzoni Bianco B.

— Marzemino N.

— Merlese N.

— Merlot Khorus N

— Merlot N.

— Montù B.

— Moscato Bianco B. – Moscato

— Müller Thurgau B.

— Negretto N.

— Pignoletto B. – Grechetto Gentile

— Pinot Bianco B.

— Pinot Grigio

— Pinot Nero N.

— Raboso Veronese N. – Raboso

— Refosco dal Peduncolo Rosso N. – Refosco

— Riesling Italico B. – Riesling

— Riesling Renano B. – Riesling

— Sangiovese N.

— Sauvignon B.

— Syrah N.

— Trebbiano Romagnolo B. – Trebbiano

— Trebbiano Toscano B. – Trebbiano

— Uva Longanesi N.

— Verdicchio Bianco B. – Verdicchio

9. **Stručné vymedzenie vymedzenej zemepisnej oblasti**

Oblasť pestovania hrozna pre vína s chráneným zemepisným označením „Rubicone“ a pre čiastočne prekvasené hroznové mušty pokrýva celé administratívne územie provincií Forlì–Cesena, Ravenna a Rimini a obcí Borgo Tossignano, Casal Fiumanese, Castelguelfo, Castel San Pietro Terme, Dozza, Fontanelice, Imola, Medicina, Mordano a Ozzano Emilia v provincii Bologna.

10. **Súvislosť so zemepisnou oblasťou**

Príčinná súvislosť so zemepisným pôvodom je založená na týchto faktoroch:

☑ Povesť

☑ Daná kvalita

☑ Iná vlastnosť

Kategória vinárskeho výrobku

1. Víno

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť CHZO „Rubicone“ zhruba vymedzujú sporné hranice regiónu Romagna, ktoré v skutočnosti neboli zo správneho hľadiska nikdy stanovené, ktoré však vymedzujú pomerne rovnorodé územie z hľadiska geografie, pôdy a povahy ľudí, formované spoločnou históriou obety a súženia.

Vo vymedzenej oblasti CHZO „Rubicone“ sa vyskytujú tri geomorfologicky odlišné oblasti – aluviálna nížina, úpätia kopcov a samotné kopce, ako aj dva odlišné spôsoby pestovania viniča vychádzajúce z dvoch hlavných historických modelov, t. j. gréckej a etruskej metódy.

Apeniny v oblasti Romagna majú spoločný geologický pôvod, ktorý siaha do obdobia treťohôr, pričom ich vo všeobecnosti tvoria vápencové a ílovité útvary. Najviac príznačným geologickým útvarom regiónu Romagna z hľadiska veľkosti je piesčito slieňový útvar – pásmo rôznej šírky zložené z postupne sa striedajúcich vrstiev turbiditu a slieňového pieskovca. Počas messinského obdobia, keď bolo Stredozemné more odrezané od Atlantického oceánu, sa ukladali evapority (krieda, anhydrit a halit), ktoré sú v regióne Romagna zreteľne badateľné v oblasti Vena del Gesso („kriedová žila“).

Potom nadišlo obdobie pliocénu s prevažne ílovitými uloženinami, ktoré sa často vyznačujú typickou rozbrázdenou krajinou vyskytujúcou sa v nízko položených údoliach.

Krajina na úpätiach vrchov, ktorá je prevažne rovná, pochádza z neskorých štvrtohôr; často prešla vysokým vývojom a býva dekarbonizovaná.

Táto následnosť formovania hornín prirodzene viedla vďaka prírodnej erózii a ľudskému zásahu k vytvoreniu viac alebo menej vápnitých, ílovitých a zmiešaných pôd a na miestach, kde došlo k odplavovaniu a chemickej erózii, k tvorbe reziduálnych pôd rôzneho zloženia.

Nížinu aluviálneho pôvodu tvoria pôdy s textúrou, ktorá sa pohybuje od hliny po íl, pričom obsahuje celý rad medzistupňov, pričom obyvatelia z oblasti Romagna na nich vždy dokázali pestovať také plodiny, ktorým tieto pôdy najviac vyhovujú.

Oblasť CHZO preto zahŕňa široké spektrum reliéfov, ktoré sú však jednotné v rámci pásiem rôznej šírky tiahnucich sa pozdĺž hrebeňa Apenín a ktoré sú veľmi podobné naprieč rôznymi dotknutými provinciami: Bologna, Ravena, Forlì–Cesena a Rimini (menší podiel piesčito slieňových pôd).

Pokiaľ ide o klímu, hodnoty Winklerovho indexu pri prechode z Apenín na rovinu stúpajú; potom smerom k pobrežiu opäť klesajú v dôsledku zmierňujúceho účinku mora.

Úrovne teplôt a zrážok sa líšia v závislosti od nadmorskej výšky jednotlivých oblastí. Medzi kopcovitou oblasťou (hlavnou oblasťou pestovania viniča) a pohoriami dochádza k prechodu od subkontinentálneho podnebia k chladnému miernemu podnebiu, pričom priemerná ročná teplota klesá z 12 – 14 °C na 8 – 10 °C, a dokonca aj nižšie v oblasti vysokých Apenín. Podnebie nížiny je kontinentálnejšie s priemernými ročnými teplotami približne 14 – 16 °C, dostatočne veternými podmienkami a Winklerovým indexom, ktorý môže dosahovať približne až 2 400 stupňo–dní v porovnaní s 1 800 – 2 200 stupňo–dňami v oblastiach s rôznou nadmorskou výškou a v pohoriach. Tieto podmienky zabezpečujú, že rôzne odrody viniča pestované v oblasti Romagna dosahujú optimálnu zrelosť.

Ročné množstvo zrážok sa pohybuje od 600 do 800 mm a väčšina pripadá na obdobie jesene a v menšej miere na obdobie jari. Vodný stres v lete zmierňuje vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, dostupnosť povrchovej vody, hĺbka pôdy a skutočnosť, že viac zrážok spadne na kopce a zrážky sú rovnomernejšie rozložené.

Vďaka týmto pôdnym a klimatickým podmienkam sa celá oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Rubicone“, mimoriadne dobre hodí na pestovanie viniča.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Dôležité vodné toky, ako je rieka Pád, a blízkosť k moru prilákali do oblasti Romagna rôzne civilizácie, ktoré priniesli rôzne muštové odrody a pestovateľské postupy. Zdomácnenie divokej vinnej révy bolo v tejto oblasti bezpochyby dôležitým úspechom, o čom dodnes svedčí prítomnosť dvojdomého viniča v pobrežných borovicových lesoch, pre vývoj kvalitného hrozna, ktoré odolá aj chladným a vlhkým podmienkam, ako sú podmienky v nížinách oblasti Romagna, však bolo rozhodujúce genetické včlenenie odrôd z Blízkeho východu do pôvodného genotypu.

Tieto environmentálne podmienky viedli k vedeniu viniča na vysokých stromoch, aby bol chránený pred jarným chladom (neskoré mrazy) a vlhkosťou, ktoré spôsobujú rozvoj hubových chorôb. V kopcovitých oblastiach sa však zavedené odrody stretli s podmienkami, ktoré sa viac približovali podmienkam ich pôvodu a mohli sa viesť typickým gréckym systémom Gobelet, ktorý sa ojedinele vyskytuje až dodnes.

V latinských klasických dielach sa hovorí najmä o mimoriadne plodnom viniči v oblastiach medzi Rimini a Faenza, neznamená to však, že výsledné vína nedosahovali určitú kvalitu, a to vzhľadom na dobré meno vín „Caesenas“ a „Faventinum“. Pestovanie viniča v oblasti Romagna sa po páde Rímskej ríše zachovalo vďaka politickej kontinuite Byzantskej ríše a príspevku kláštorov k rozvoju techník na zlepšenie úrody.

V 15. storočí sa rozšírila prax kombinovaného pestovania plodín „piantata“ pozdĺž vinohradov, ktorá vyvrcholila v 18. storočí zavedením spoločného obhospodarovania, keďže to umožnilo pestovanie plodín na troch úrovniach: najvyššiu úroveň tvorili vysoké stromy poskytujúce ovocie, listy a drevo; na strednej úrovni boli výhonky viniča a strapce hrozna a na zemi sa pestovala najmä fazuľa alebo iné bylinné plodiny, ktoré nepotrebovali veľa svetla.

Treba poznamenať, že oblasť Romagna prešla počas pápežskej nadvlády dlhým obdobím hospodárskeho a spoločenského úpadku (pápežská zvrchovanosť trvala od roku 1559 do 1796 a rokoch 1815 až 1860). Tento úpadok mal vplyv aj na pestovanie viniča, a to v takej miere, že provinčné komisie ústredného výboru pre muštové odrody ku koncu 19. storočia poukazovali na mimoriadne závažný stav vinohradníctva s nespočetným množstvom muštových odrôd a chýbajúcimi technológiami.

Situácia sa rozhodne nezlepšila po zavlečení múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry z Ameriky. Po prvej svetovej vojne sa začalo s reštrukturalizáciou vinohradov zdevastovaných fyloxérou, pričom sa výrazne obmedzil počet muštových odrôd. Významnejší technický a technologický vývoj a zlepšenie pestovania viniča v oblasti Romagna však nastali až v 60. rokoch 20. storočia. Systematizácia a predávanie poznatkov a skúseností v duchu dlhoročnej tradície umožnili oblasti Romagna dosiahnuť v 90. rokoch 20. storočia dobrú úroveň kvality so širokou ponukou druhov vín, ktoré môžu uspokojiť najrozličnejšie nároky spotrebiteľov.

B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

Biele vína „Rubicone“ sa vyznačujú širokým spektrom farieb od slamovožltej po zlatú s škálovými odleskmi od žltej po svetlozelenú alebo medenú, ako v prípade odrody Pinot Grigio. Vína sa z hľadiska vône vyznačujú jemnými arómami s delikátnymi kvetinovými tónmi agátu a hlohu, ako aj ovocnými tónmi, ktoré vo všeobecnosti odrážajú hlavnú použitú muštovú odrodu. Chuť sa pohybuje od suchej po sladkú, je harmonická, dobre štruktúrovaná, svieža a lahodná.

Vína „Rubicone“ Rosato majú ružovú farbu rôznej intenzity v závislosti prevažne od použitého postupu vinifikácie. Chuť je svieža, harmonická a pohybuje sa od suchej až po sladkú s vyváženým obsahom kyselín. Mimoriadnu pozornosť si zaslúži druh „Rubicone“ Rosato Sangiovese, ktorý má súvislosť s miestnou tradíciou v tom, že postup čiastočného odstraňovania šťavy *„salasso“* sa v minulosti používal na oživenie vína Sangiovese Rosso, pričom odobratý mušt sa použil na výrobu ružového vína. Technológie v súčasnosti umožňujú lepšie vymedzenie tohto druhu vyznačujúceho sa vôňou, ktorá sa pohybuje od kvetinových aróm fialky po tóny práve dozretého červeného ovocia (napr. jahôd, malín, čerešní, ríbezlí).

Červené vína „Rubicone“ sa vyznačujú rubínovou farbou, ktorej intenzita sa líši v závislosti od muštovej odrody a použitých techník vinifikácie a macerácie; uvedené techniky majú vplyv aj na aromatickú zložku, ktorá sa vyznačuje tónmi ovocia rôznej zrelosti, niekedy tónmi kvetín (hlavne fialky, ale aj ruží) a/alebo korenia. Ich chuť sa môže pohybovať od suchej po sladkú, je príjemne rozvinutá so správnou kyslosťou.

Červené vína Novello majú arómy a príchute, ktoré súvisia s osobitnou technikou karbonickej macerácie používanej na výrobu vína z hrozna, pri ktorej sa posilňuje vínny profil vína a typické tóny odrody viniča.

Vína „Rubicone“ Passito sa vyznačujú rubínovou farbou rôznej intenzity. Z hľadiska vône majú ovocné tóny rôznej zrelosti, niekedy s tónmi kvetín a/alebo korenia. Chuťou sa môžu pohybovať od suchej po sladkú a sú harmonické s dobrou štruktúrou a vyváženou kyslosťou.

Kvalitatívne vlastnosti týchto vín sú určené pôdnymi a klimatickými podmienkami v oblasti výroby. Mierne podnebie s dobrým prúdením vzduchu, pôdy s dobrým odvodňovaním a dostatočnou dostupnosťou vody a rozdiely medzi nočnými a dennými teplotami pri dozrievaní hrozna zaisťujú optimálne dozrievanie strapcov hrozna, vďaka čomu má hrozno vhodný obsah cukru a kyselín a vynikajúce ostatné kvalitatívne a organoleptické vlastnosti, ktoré sú typické pre jednotlivé odrody a prejavujú sa vo vínach, ktoré sa z nich vyrábajú.

Pokiaľ ide o výrobu vína Passito, dôležitým je výber metódy sušenia; sušenie možno uskutočniť na viniči alebo v sušiarňach (priestory tradične využívané na tento postup). Dĺžka sušenia je rôzna a závisí od vlastností, ktoré chce vinár pomocou tejto techniky v konečnom výrobku dosiahnuť.

Sušeniu zároveň napomáhajú výrazné rozdiely medzi dennými a nočnými teplotami, najmä v období na konci leta alebo na jeseň, ako aj veterné podmienky v oblasti výroby. Strapce s voľnejším usporiadaním, t. j. s množstvom priestoru medzi jednotlivými bobuľami, sú obzvlášť vhodné na sušenie a vyberajú sa vo vinohrade v čase zberu. Hrozno určené na sušenie sa pripravuje pred zberom hrozna určeného na výrobu iných druhov vína s cieľom dosiahnuť vyšší obsah kyselín, ktorý môže vyvážiť obsah cukru v získavaných vínach.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Treba mať zároveň na pamäti, že okrem dôležitej tradície vinohradníctva bola oblasť Romagna aj kolískou moderného pestovania ovocia a že pestovanie ovocia v spojení s menšou náročnosťou viniča viedli k pestovaniu viniča len na menej úrodných pôdach, najmä na úpätiach kopcov a „tvrdých“ pôdach nížiny.

Teplotný gradient medzi kopcami a nížinami a vyššia vlhkosť vzduchu v druhej uvedenej oblasti viedla poľnohospodárov na nížinách, aby si vybrali neskoro dozrievajúce odrody viniča s vyššou odolnosťou voči hnilobe, pričom skoré odrody boli ponechané pre pestovanie vo vyššej nadmorskej výške a na svahoch vinohradníckej oblasti Romagna orientovaných viac na sever.

Z dôvodu často pomerne chladného jesenného podnebia bolo v minulosti nevyhnutné sušenie hrozna s cieľom zdokonalenia vlastností zloženia vín, z čoho teda vyplýva technika hrozienkovatenia.

Pomerne neskorý zber, po ktorom nasledovala chladná jeseň, okrem toho viedol k zachovávaniu určitého množstva zvyškového cukru počas zimy, pričom po fľašovaní sa za tepla skorej jari opätovne začala jeho fermentácia, čím sa vytvoril prirodzený perlivý účinok. V dôsledku tohto bežného postupu začali ľudia regiónu Romagna oceňovať sladkasté aj suché vína, či už tiché, perlivé alebo šumivé.

V závislosti od reliéfu, geografie, pôd a podnebia je možné nájsť ideálnu synergiu medzi environmentálnymi faktormi a muštovými odrodami na výrobu najlepších príkladov rôznych druhov vína, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Rubicone“ a ktoré sú výsledkom miestnej tradície.

Kategória vinárskeho výrobku

4. Šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť CHZO „Rubicone“ zhruba vymedzujú sporné hranice regiónu Romagna, ktoré v skutočnosti neboli zo správneho hľadiska nikdy stanovené, ktoré však vymedzujú pomerne rovnorodé územie z hľadiska geografie, pôdy a povahy ľudí, formované spoločnou históriou obety a súženia.

Vo vymedzenej oblasti CHZO „Rubicone“ sa vyskytujú tri geomorfologicky odlišné oblasti – aluviálna nížina, úpätia kopcov a samotné kopce, ako aj dva odlišné spôsoby pestovania viniča vychádzajúce z dvoch hlavných historických modelov, t. j. gréckej a etruskej metódy.

Apeniny v oblasti Romagna majú spoločný geologický pôvod, ktorý siaha do obdobia treťohôr, pričom ich vo všeobecnosti tvoria vápencové a ílovité útvary. Najviac príznačným geologickým útvarom regiónu Romagna z hľadiska veľkosti je piesčito slieňový útvar – pásmo rôznej šírky zložené z postupne sa striedajúcich vrstiev turbiditu a slieňového pieskovca. Počas messinského obdobia, keď bolo Stredozemné more odrezané od Atlantického oceánu, sa ukladali evapority (krieda, anhydrit a halit), ktoré sú v regióne Romagna zreteľne badateľné v oblasti Vena del Gesso („kriedová žila“).

Potom nadišlo obdobie pliocénu s prevažne ílovitými uloženinami, ktoré sa často vyznačujú typickou rozbrázdenou krajinou vyskytujúcou sa v nízko položených údoliach.

Krajina na úpätiach vrchov, ktorá je prevažne rovná, pochádza z neskorých štvrtohôr; často prešla vysokým vývojom a býva dekarbonizovaná.

Táto následnosť formovania hornín prirodzene viedla vďaka prírodnej erózii a ľudskému zásahu k vytvoreniu viac alebo menej vápnitých, ílovitých a zmiešaných pôd a na miestach, kde došlo k odplavovaniu a chemickej erózii, k tvorbe reziduálnych pôd rôzneho zloženia.

Nížinu aluviálneho pôvodu tvoria pôdy s textúrou, ktorá sa pohybuje od hliny po íl, pričom obsahuje celý rad medzistupňov, pričom obyvatelia z oblasti Romagna na nich vždy dokázali pestovať také plodiny, ktorým tieto pôdy najviac vyhovujú.

Oblasť CHZO preto zahŕňa široké spektrum reliéfov, ktoré sú však jednotné v rámci pásiem rôznej šírky tiahnucich sa pozdĺž hrebeňa Apenín a ktoré sú veľmi podobné naprieč rôznymi dotknutými provinciami: Bologna, Ravena, Forlì–Cesena a Rimini (menší podiel piesčito slieňových pôd).

Pokiaľ ide o klímu, hodnoty Winklerovho indexu pri prechode z Apenín na rovinu stúpajú; potom smerom k pobrežiu opäť klesajú v dôsledku zmierňujúceho účinku mora.

Úrovne teplôt a zrážok sa líšia v závislosti od nadmorskej výšky jednotlivých oblastí. Medzi kopcovitou oblasťou (hlavnou oblasťou pestovania viniča) a pohoriami dochádza k prechodu od subkontinentálneho podnebia k chladnému miernemu podnebiu, pričom priemerná ročná teplota klesá z 12 – 14 °C na 8 – 10 °C, a dokonca aj nižšie v oblasti vysokých Apenín. Podnebie nížiny je kontinentálnejšie s priemernými ročnými teplotami približne 14 – 16 °C, dostatočne veternými podmienkami a Winklerovým indexom, ktorý môže dosahovať približne až 2 400 stupňo–dní v porovnaní s 1 800 – 2 200 stupňo–dňami v oblastiach s rôznou nadmorskou výškou a v pohoriach. Tieto podmienky zabezpečujú, že rôzne odrody viniča pestované v oblasti Romagna dosahujú optimálnu zrelosť.

Ročné množstvo zrážok sa pohybuje od 600 do 800 mm a väčšina pripadá na obdobie jesene a v menšej miere na obdobie jari. Vodný stres v lete zmierňuje vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, dostupnosť povrchovej vody, hĺbka pôdy a skutočnosť, že viac zrážok spadne na kopce a zrážky sú rovnomernejšie rozložené.

Vďaka týmto pôdnym a klimatickým podmienkam sa celá oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Rubicone“, mimoriadne dobre hodí na pestovanie viniča.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Dôležité vodné toky, ako je rieka Pád, a blízkosť k moru prilákali do oblasti Romagna rôzne civilizácie, ktoré priniesli rôzne muštové odrody a pestovateľské postupy. Zdomácnenie divokej vinnej révy bolo v tejto oblasti bezpochyby dôležitým úspechom, o čom dodnes svedčí prítomnosť dvojdomého viniča v pobrežných borovicových lesoch, pre vývoj kvalitného hrozna, ktoré odolá aj chladným a vlhkým podmienkam, ako sú podmienky v nížinách oblasti Romagna, však bolo rozhodujúce genetické včlenenie odrôd z Blízkeho východu do pôvodného genotypu.

Tieto environmentálne podmienky viedli k vedeniu viniča na vysokých stromoch, aby bol chránený pred jarným chladom (neskoré mrazy) a vlhkosťou, ktoré spôsobujú rozvoj hubových chorôb. V kopcovitých oblastiach sa však zavedené odrody stretli s podmienkami, ktoré sa viac približovali podmienkam ich pôvodu a mohli sa viesť typickým gréckym systémom Gobelet, ktorý sa ojedinele vyskytuje až dodnes.

V latinských klasických dielach sa hovorí najmä o mimoriadne plodnom viniči v oblastiach medzi Rimini a Faenza, neznamená to však, že výsledné vína nedosahovali určitú kvalitu, a to vzhľadom na dobré meno vín „Caesenas“ a „Faventinum“. Pestovanie viniča v oblasti Romagna sa po páde Rímskej ríše zachovalo vďaka politickej kontinuite Byzantskej ríše a príspevku kláštorov k rozvoju techník na zlepšenie úrody.

V 15. storočí sa rozšírila prax kombinovaného pestovania plodín „piantata“ pozdĺž vinohradov, ktorá vyvrcholila v 18. storočí zavedením spoločného obhospodarovania, keďže to umožnilo pestovanie plodín na troch úrovniach: najvyššiu úroveň tvorili vysoké stromy poskytujúce ovocie, listy a drevo; na strednej úrovni boli výhonky viniča a strapce hrozna a na zemi sa pestovala najmä fazuľa alebo iné bylinné plodiny, ktoré nepotrebovali veľa svetla.

Treba poznamenať, že oblasť Romagna prešla počas pápežskej nadvlády dlhým obdobím hospodárskeho a spoločenského úpadku (pápežská zvrchovanosť trvala od roku 1559 do 1796 a rokoch 1815 až 1860). Tento úpadok mal vplyv aj na pestovanie viniča, a to v takej miere, že provinčné komisie ústredného výboru pre muštové odrody ku koncu 19. storočia poukazovali na mimoriadne závažný stav vinohradníctva s nespočetným množstvom muštových odrôd a chýbajúcimi technológiami.

Situácia sa rozhodne nezlepšila po zavlečení múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry z Ameriky. Po prvej svetovej vojne sa začalo s reštrukturalizáciou vinohradov zdevastovaných fyloxérou, pričom sa výrazne obmedzil počet muštových odrôd. Významnejší technický a technologický vývoj a zlepšenie pestovania viniča v oblasti Romagna však nastali až v 60. rokoch 20. storočia. Systematizácia a predávanie poznatkov a skúseností v duchu dlhoročnej tradície umožnili oblasti Romagna dosiahnuť v 90. rokoch 20. storočia dobrú úroveň kvality so širokou ponukou druhov vín, ktoré môžu uspokojiť najrozličnejšie nároky spotrebiteľov.

B) Informácie o špecifickej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať zemepisnému pôvodu

Výroba šumivých a perlivých vín sa pýši pevne ustálenou tradíciou, ktorú ďalej posilňujú modernejšie technické a technologické zlepšenia. Osobitná starostlivosť počas fázy pestovania, zberu úrody a vinifikácie umožňuje získavanie sviežich a čistých základných vín, z ktorých sa prostredníctvom dobre riadeného procesu druhotného kvasenia vyrábajú osobitne jemné a elegantné šumivé a perlivé vína.

Kvalita šumivých vín, perlivých vín a čiastočne prekvasených muštov úzko súvisí s kombináciou odrôd v oblasti, ktoré plodia hrozno s vlastnosťami, ktorými sa stáva technologicky vhodné na výrobu týchto druhov vín. Vývoj metód výroby perlivých a šumivých vín zdokonalením tradičnejších metód (vo fľaši) a/alebo použitím špičkového vybavenia okrem toho výrazne prispel k zvýšeniu kvality konečného výrobku.

To isté platí pre čiastočne prekvasené hroznové mušty, či už biele, červené alebo ružové, ktoré sú vyrábané použitím Charmatovej metódy (alebo metódy Martinotti) s cieľom dodať konečnému výrobku sviežosť kombinovanú s miernym obsahom alkoholu.

Kvalitatívne vlastnosti týchto kategórií vinohradníckych/vinárskych výrobkov sú výsledkom vzájomného pôsobenia environmentálnych vlastností (mierne a veterné podnebie s dobrým kolísaním teplôt a pôdy), technologických predností odrôd viniča a zručností vinohradníkov pri výbere techník pestovania a vinifikácie.

V skratke ide o koncept „terroir“, keď je výrobok vyjadrením príčinnej súvislosti so zemepisným pôvodom.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Treba mať zároveň na pamäti, že okrem dôležitej tradície vinohradníctva bola oblasť Romagna aj kolískou moderného pestovania ovocia a že pestovanie ovocia v spojení s menšou náročnosťou viniča viedli k pestovaniu viniča len na menej úrodných pôdach, najmä na úpätiach kopcov a „tvrdých“ pôdach nížiny.

Teplotný gradient medzi kopcami a nížinami a vyššia vlhkosť vzduchu v druhej uvedenej oblasti viedla poľnohospodárov na nížinách, aby si vybrali neskoro dozrievajúce odrody viniča s vyššou odolnosťou voči hnilobe, pričom skoré odrody boli ponechané pre pestovanie vo vyššej nadmorskej výške a na svahoch vinohradníckej oblasti Romagna orientovaných viac na sever.

Z dôvodu často pomerne chladného jesenného podnebia bolo v minulosti nevyhnutné sušenie hrozna s cieľom zdokonalenia vlastností zloženia vín, z čoho teda vyplýva technika hrozienkovatenia.

Pomerne neskorý zber, po ktorom nasledovala chladná jeseň, okrem toho viedol k zachovávaniu určitého množstva zvyškového cukru počas zimy, pričom po fľašovaní sa za tepla skorej jari opätovne začala jeho fermentácia, čím sa vytvoril prirodzený perlivý účinok. V dôsledku tohto bežného postupu začali ľudia regiónu Romagna oceňovať sladkasté aj suché vína, či už tiché, perlivé alebo šumivé.

V závislosti od reliéfu, geografie, pôd a podnebia je možné nájsť ideálnu synergiu medzi environmentálnymi faktormi a muštovými odrodami na výrobu najlepších príkladov rôznych druhov vína, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Rubicone“ a ktoré sú výsledkom miestnej tradície.

Kategória vinárskeho výrobku

5. Akostné šumivé víno

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť CHZO „Rubicone“ zhruba vymedzujú sporné hranice regiónu Romagna, ktoré v skutočnosti neboli zo správneho hľadiska nikdy stanovené, ktoré však vymedzujú pomerne rovnorodé územie z hľadiska geografie, pôdy a povahy ľudí, formované spoločnou históriou obety a súženia.

Vo vymedzenej oblasti CHZO „Rubicone“ sa vyskytujú tri geomorfologicky odlišné oblasti – aluviálna nížina, úpätia kopcov a samotné kopce, ako aj dva odlišné spôsoby pestovania viniča vychádzajúce z dvoch hlavných historických modelov, t. j. gréckej a etruskej metódy.

Apeniny v oblasti Romagna majú spoločný geologický pôvod, ktorý siaha do obdobia treťohôr, pričom ich vo všeobecnosti tvoria vápencové a ílovité útvary. Najviac príznačným geologickým útvarom regiónu Romagna z hľadiska veľkosti je piesčito slieňový útvar – pásmo rôznej šírky zložené z postupne sa striedajúcich vrstiev turbiditu a slieňového pieskovca. Počas messinského obdobia, keď bolo Stredozemné more odrezané od Atlantického oceánu, sa ukladali evapority (krieda, anhydrit a halit), ktoré sú v regióne Romagna zreteľne badateľné v oblasti Vena del Gesso („kriedová žila“).

Potom nadišlo obdobie pliocénu s prevažne ílovitými uloženinami, ktoré sa často vyznačujú typickou rozbrázdenou krajinou vyskytujúcou sa v nízko položených údoliach.

Krajina na úpätiach vrchov, ktorá je prevažne rovná, pochádza z neskorých štvrtohôr; často prešla vysokým vývojom a býva dekarbonizovaná.

Táto následnosť formovania hornín prirodzene viedla vďaka prírodnej erózii a ľudskému zásahu k vytvoreniu viac alebo menej vápnitých, ílovitých a zmiešaných pôd a na miestach, kde došlo k odplavovaniu a chemickej erózii, k tvorbe reziduálnych pôd rôzneho zloženia.

Nížinu aluviálneho pôvodu tvoria pôdy s textúrou, ktorá sa pohybuje od hliny po íl, pričom obsahuje celý rad medzistupňov, pričom obyvatelia z oblasti Romagna na nich vždy dokázali pestovať také plodiny, ktorým tieto pôdy najviac vyhovujú.

Oblasť CHZO preto zahŕňa široké spektrum reliéfov, ktoré sú však jednotné v rámci pásiem rôznej šírky tiahnucich sa pozdĺž hrebeňa Apenín a ktoré sú veľmi podobné naprieč rôznymi dotknutými provinciami: Bologna, Ravena, Forlì–Cesena a Rimini (menší podiel piesčito slieňových pôd).

Pokiaľ ide o klímu, hodnoty Winklerovho indexu pri prechode z Apenín na rovinu stúpajú; potom smerom k pobrežiu opäť klesajú v dôsledku zmierňujúceho účinku mora.

Úrovne teplôt a zrážok sa líšia v závislosti od nadmorskej výšky jednotlivých oblastí. Medzi kopcovitou oblasťou (hlavnou oblasťou pestovania viniča) a pohoriami dochádza k prechodu od subkontinentálneho podnebia k chladnému miernemu podnebiu, pričom priemerná ročná teplota klesá z 12 – 14 °C na 8 – 10 °C, a dokonca aj nižšie v oblasti vysokých Apenín. Podnebie nížiny je kontinentálnejšie s priemernými ročnými teplotami približne 14 – 16 °C, dostatočne veternými podmienkami a Winklerovým indexom, ktorý môže dosahovať približne až 2 400 stupňo–dní v porovnaní s 1 800 – 2 200 stupňo–dňami v oblastiach s rôznou nadmorskou výškou a v pohoriach. Tieto podmienky zabezpečujú, že rôzne odrody viniča pestované v oblasti Romagna dosahujú optimálnu zrelosť.

Ročné množstvo zrážok sa pohybuje od 600 do 800 mm a väčšina pripadá na obdobie jesene a v menšej miere na obdobie jari. Vodný stres v lete zmierňuje vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, dostupnosť povrchovej vody, hĺbka pôdy a skutočnosť, že viac zrážok spadne na kopce a zrážky sú rovnomernejšie rozložené.

Vďaka týmto pôdnym a klimatickým podmienkam sa celá oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Rubicone“, mimoriadne dobre hodí na pestovanie viniča.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Dôležité vodné toky, ako je rieka Pád, a blízkosť k moru prilákali do oblasti Romagna rôzne civilizácie, ktoré priniesli rôzne muštové odrody a pestovateľské postupy. Zdomácnenie divokej vinnej révy bolo v tejto oblasti bezpochyby dôležitým úspechom, o čom dodnes svedčí prítomnosť dvojdomého viniča v pobrežných borovicových lesoch, pre vývoj kvalitného hrozna, ktoré odolá aj chladným a vlhkým podmienkam, ako sú podmienky v nížinách oblasti Romagna, však bolo rozhodujúce genetické včlenenie odrôd z Blízkeho východu do pôvodného genotypu.

Tieto environmentálne podmienky viedli k vedeniu viniča na vysokých stromoch, aby bol chránený pred jarným chladom (neskoré mrazy) a vlhkosťou, ktoré spôsobujú rozvoj hubových chorôb. V kopcovitých oblastiach sa však zavedené odrody stretli s podmienkami, ktoré sa viac približovali podmienkam ich pôvodu a mohli sa viesť typickým gréckym systémom Gobelet, ktorý sa ojedinele vyskytuje až dodnes.

V latinských klasických dielach sa hovorí najmä o mimoriadne plodnom viniči v oblastiach medzi Rimini a Faenza, neznamená to však, že výsledné vína nedosahovali určitú kvalitu, a to vzhľadom na dobré meno vín „Caesenas“ a „Faventinum“. Pestovanie viniča v oblasti Romagna sa po páde Rímskej ríše zachovalo vďaka politickej kontinuite Byzantskej ríše a príspevku kláštorov k rozvoju techník na zlepšenie úrody.

V 15. storočí sa rozšírila prax kombinovaného pestovania plodín „piantata“ pozdĺž vinohradov, ktorá vyvrcholila v 18. storočí zavedením spoločného obhospodarovania, keďže to umožnilo pestovanie plodín na troch úrovniach: najvyššiu úroveň tvorili vysoké stromy poskytujúce ovocie, listy a drevo; na strednej úrovni boli výhonky viniča a strapce hrozna a na zemi sa pestovala najmä fazuľa alebo iné bylinné plodiny, ktoré nepotrebovali veľa svetla.

Treba poznamenať, že oblasť Romagna prešla počas pápežskej nadvlády dlhým obdobím hospodárskeho a spoločenského úpadku (pápežská zvrchovanosť trvala od roku 1559 do 1796 a rokoch 1815 až 1860). Tento úpadok mal vplyv aj na pestovanie viniča, a to v takej miere, že provinčné komisie ústredného výboru pre muštové odrody ku koncu 19. storočia poukazovali na mimoriadne závažný stav vinohradníctva s nespočetným množstvom muštových odrôd a chýbajúcimi technológiami.

Situácia sa rozhodne nezlepšila po zavlečení múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry z Ameriky. Po prvej svetovej vojne sa začalo s reštrukturalizáciou vinohradov zdevastovaných fyloxérou, pričom sa výrazne obmedzil počet muštových odrôd. Významnejší technický a technologický vývoj a zlepšenie pestovania viniča v oblasti Romagna však nastali až v 60. rokoch 20. storočia. Systematizácia a predávanie poznatkov a skúseností v duchu dlhoročnej tradície umožnili oblasti Romagna dosiahnuť v 90. rokoch 20. storočia dobrú úroveň kvality so širokou ponukou druhov vín, ktoré môžu uspokojiť najrozličnejšie nároky spotrebiteľov.

B) Informácie o špecifickej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať zemepisnému pôvodu

Výroba šumivých a perlivých vín sa pýši pevne ustálenou tradíciou, ktorú ďalej posilňujú modernejšie technické a technologické zlepšenia. Osobitná starostlivosť počas fázy pestovania, zberu úrody a vinifikácie umožňuje získavanie sviežich a čistých základných vín, z ktorých sa prostredníctvom dobre riadeného procesu druhotného kvasenia vyrábajú osobitne jemné a elegantné šumivé a perlivé vína.

Kvalita šumivých vín, perlivých vín a čiastočne prekvasených muštov úzko súvisí s kombináciou odrôd v oblasti, ktoré plodia hrozno s vlastnosťami, ktorými sa stáva technologicky vhodné na výrobu týchto druhov vín. Vývoj metód výroby perlivých a šumivých vín zdokonalením tradičnejších metód (vo fľaši) a/alebo použitím špičkového vybavenia okrem toho výrazne prispel k zvýšeniu kvality konečného výrobku.

To isté platí pre čiastočne prekvasené hroznové mušty, či už biele, červené alebo ružové, ktoré sú vyrábané použitím Charmatovej metódy (alebo metódy Martinotti) s cieľom dodať konečnému výrobku sviežosť kombinovanú s miernym obsahom alkoholu.

Kvalitatívne vlastnosti týchto kategórií vinohradníckych/vinárskych výrobkov sú výsledkom vzájomného pôsobenia environmentálnych vlastností (mierne a veterné podnebie s dobrým kolísaním teplôt a pôdy), technologických predností odrôd viniča a zručností vinohradníkov pri výbere techník pestovania a vinifikácie.

V skratke ide o koncept „terroir“, keď je výrobok vyjadrením príčinnej súvislosti so zemepisným pôvodom.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Treba mať zároveň na pamäti, že okrem dôležitej tradície vinohradníctva bola oblasť Romagna aj kolískou moderného pestovania ovocia a že pestovanie ovocia v spojení s menšou náročnosťou viniča viedli k pestovaniu viniča len na menej úrodných pôdach, najmä na úpätiach kopcov a „tvrdých“ pôdach nížiny.

Teplotný gradient medzi kopcami a nížinami a vyššia vlhkosť vzduchu v druhej uvedenej oblasti viedla poľnohospodárov na nížinách, aby si vybrali neskoro dozrievajúce odrody viniča s vyššou odolnosťou voči hnilobe, pričom skoré odrody boli ponechané pre pestovanie vo vyššej nadmorskej výške a na svahoch vinohradníckej oblasti Romagna orientovaných viac na sever.

Z dôvodu často pomerne chladného jesenného podnebia bolo v minulosti nevyhnutné sušenie hrozna s cieľom zdokonalenia vlastností zloženia vín, z čoho teda vyplýva technika hrozienkovatenia.

Pomerne neskorý zber, po ktorom nasledovala chladná jeseň, okrem toho viedol k zachovávaniu určitého množstva zvyškového cukru počas zimy, pričom po fľašovaní sa za tepla skorej jari opätovne začala jeho fermentácia, čím sa vytvoril prirodzený perlivý účinok. V dôsledku tohto bežného postupu začali ľudia regiónu Romagna oceňovať sladkasté aj suché vína, či už tiché, perlivé alebo šumivé.

V závislosti od reliéfu, geografie, pôd a podnebia je možné nájsť ideálnu synergiu medzi environmentálnymi faktormi a muštovými odrodami na výrobu najlepších príkladov rôznych druhov vína, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Rubicone“ a ktoré sú výsledkom miestnej tradície.

Kategória vinárskeho výrobku

8. Perlivé víno

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť CHZO „Rubicone“ zhruba vymedzujú sporné hranice regiónu Romagna, ktoré v skutočnosti neboli zo správneho hľadiska nikdy stanovené, ktoré však vymedzujú pomerne rovnorodé územie z hľadiska geografie, pôdy a povahy ľudí, formované spoločnou históriou obety a súženia.

Vo vymedzenej oblasti CHZO „Rubicone“ sa vyskytujú tri geomorfologicky odlišné oblasti – aluviálna nížina, úpätia kopcov a samotné kopce, ako aj dva odlišné spôsoby pestovania viniča vychádzajúce z dvoch hlavných historických modelov, t. j. gréckej a etruskej metódy.

Apeniny v oblasti Romagna majú spoločný geologický pôvod, ktorý siaha do obdobia treťohôr, pričom ich vo všeobecnosti tvoria vápencové a ílovité útvary. Najviac príznačným geologickým útvarom regiónu Romagna z hľadiska veľkosti je piesčito slieňový útvar – pásmo rôznej šírky zložené z postupne sa striedajúcich vrstiev turbiditu a slieňového pieskovca. Počas messinského obdobia, keď bolo Stredozemné more odrezané od Atlantického oceánu, sa ukladali evapority (krieda, anhydrit a halit), ktoré sú v regióne Romagna zreteľne badateľné v oblasti Vena del Gesso („kriedová žila“).

Potom nadišlo obdobie pliocénu s prevažne ílovitými uloženinami, ktoré sa často vyznačujú typickou rozbrázdenou krajinou vyskytujúcou sa v nízko položených údoliach.

Krajina na úpätiach vrchov, ktorá je prevažne rovná, pochádza z neskorých štvrtohôr; často prešla vysokým vývojom a býva dekarbonizovaná.

Táto následnosť formovania hornín prirodzene viedla vďaka prírodnej erózii a ľudskému zásahu k vytvoreniu viac alebo menej vápnitých, ílovitých a zmiešaných pôd a na miestach, kde došlo k odplavovaniu a chemickej erózii, k tvorbe reziduálnych pôd rôzneho zloženia.

Nížinu aluviálneho pôvodu tvoria pôdy s textúrou, ktorá sa pohybuje od hliny po íl, pričom obsahuje celý rad medzistupňov, pričom obyvatelia z oblasti Romagna na nich vždy dokázali pestovať také plodiny, ktorým tieto pôdy najviac vyhovujú.

Oblasť CHZO preto zahŕňa široké spektrum reliéfov, ktoré sú však jednotné v rámci pásiem rôznej šírky tiahnucich sa pozdĺž hrebeňa Apenín a ktoré sú veľmi podobné naprieč rôznymi dotknutými provinciami: Bologna, Ravena, Forlì–Cesena a Rimini (menší podiel piesčito slieňových pôd).

Pokiaľ ide o klímu, hodnoty Winklerovho indexu pri prechode z Apenín na rovinu stúpajú; potom smerom k pobrežiu opäť klesajú v dôsledku zmierňujúceho účinku mora.

Úrovne teplôt a zrážok sa líšia v závislosti od nadmorskej výšky jednotlivých oblastí. Medzi kopcovitou oblasťou (hlavnou oblasťou pestovania viniča) a pohoriami dochádza k prechodu od subkontinentálneho podnebia k chladnému miernemu podnebiu, pričom priemerná ročná teplota klesá z 12 – 14 °C na 8 – 10 °C, a dokonca aj nižšie v oblasti vysokých Apenín. Podnebie nížiny je kontinentálnejšie s priemernými ročnými teplotami približne 14 – 16 °C, dostatočne veternými podmienkami a Winklerovým indexom, ktorý môže dosahovať približne až 2 400 stupňo–dní v porovnaní s 1 800 – 2 200 stupňo–dňami v oblastiach s rôznou nadmorskou výškou a v pohoriach. Tieto podmienky zabezpečujú, že rôzne odrody viniča pestované v oblasti Romagna dosahujú optimálnu zrelosť.

Ročné množstvo zrážok sa pohybuje od 600 do 800 mm a väčšina pripadá na obdobie jesene a v menšej miere na obdobie jari. Vodný stres v lete zmierňuje vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, dostupnosť povrchovej vody, hĺbka pôdy a skutočnosť, že viac zrážok spadne na kopce a zrážky sú rovnomernejšie rozložené.

Vďaka týmto pôdnym a klimatickým podmienkam sa celá oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Rubicone“, mimoriadne dobre hodí na pestovanie viniča.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Dôležité vodné toky, ako je rieka Pád, a blízkosť k moru prilákali do oblasti Romagna rôzne civilizácie, ktoré priniesli rôzne muštové odrody a pestovateľské postupy. Zdomácnenie divokej vinnej révy bolo v tejto oblasti bezpochyby dôležitým úspechom, o čom dodnes svedčí prítomnosť dvojdomého viniča v pobrežných borovicových lesoch, pre vývoj kvalitného hrozna, ktoré odolá aj chladným a vlhkým podmienkam, ako sú podmienky v nížinách oblasti Romagna, však bolo rozhodujúce genetické včlenenie odrôd z Blízkeho východu do pôvodného genotypu.

Tieto environmentálne podmienky viedli k vedeniu viniča na vysokých stromoch, aby bol chránený pred jarným chladom (neskoré mrazy) a vlhkosťou, ktoré spôsobujú rozvoj hubových chorôb. V kopcovitých oblastiach sa však zavedené odrody stretli s podmienkami, ktoré sa viac približovali podmienkam ich pôvodu a mohli sa viesť typickým gréckym systémom Gobelet, ktorý sa ojedinele vyskytuje až dodnes.

V latinských klasických dielach sa hovorí najmä o mimoriadne plodnom viniči v oblastiach medzi Rimini a Faenza, neznamená to však, že výsledné vína nedosahovali určitú kvalitu, a to vzhľadom na dobré meno vín „Caesenas“ a „Faventinum“. Pestovanie viniča v oblasti Romagna sa po páde Rímskej ríše zachovalo vďaka politickej kontinuite Byzantskej ríše a príspevku kláštorov k rozvoju techník na zlepšenie úrody.

V 15. storočí sa rozšírila prax kombinovaného pestovania plodín „piantata“ pozdĺž vinohradov, ktorá vyvrcholila v 18. storočí zavedením spoločného obhospodarovania, keďže to umožnilo pestovanie plodín na troch úrovniach: najvyššiu úroveň tvorili vysoké stromy poskytujúce ovocie, listy a drevo; na strednej úrovni boli výhonky viniča a strapce hrozna a na zemi sa pestovala najmä fazuľa alebo iné bylinné plodiny, ktoré nepotrebovali veľa svetla.

Treba poznamenať, že oblasť Romagna prešla počas pápežskej nadvlády dlhým obdobím hospodárskeho a spoločenského úpadku (pápežská zvrchovanosť trvala od roku 1559 do 1796 a rokoch 1815 až 1860). Tento úpadok mal vplyv aj na pestovanie viniča, a to v takej miere, že provinčné komisie ústredného výboru pre muštové odrody ku koncu 19. storočia poukazovali na mimoriadne závažný stav vinohradníctva s nespočetným množstvom muštových odrôd a chýbajúcimi technológiami.

Situácia sa rozhodne nezlepšila po zavlečení múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry z Ameriky. Po prvej svetovej vojne sa začalo s reštrukturalizáciou vinohradov zdevastovaných fyloxérou, pričom sa výrazne obmedzil počet muštových odrôd. Významnejší technický a technologický vývoj a zlepšenie pestovania viniča v oblasti Romagna však nastali až v 60. rokoch 20. storočia. Systematizácia a predávanie poznatkov a skúseností v duchu dlhoročnej tradície umožnili oblasti Romagna dosiahnuť v 90. rokoch 20. storočia dobrú úroveň kvality so širokou ponukou druhov vín, ktoré môžu uspokojiť najrozličnejšie nároky spotrebiteľov.

B) Informácie o špecifickej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať zemepisnému pôvodu

Výroba šumivých a perlivých vín sa pýši pevne ustálenou tradíciou, ktorú ďalej posilňujú modernejšie technické a technologické zlepšenia. Osobitná starostlivosť počas fázy pestovania, zberu úrody a vinifikácie umožňuje získavanie sviežich a čistých základných vín, z ktorých sa prostredníctvom dobre riadeného procesu druhotného kvasenia vyrábajú osobitne jemné a elegantné šumivé a perlivé vína.

Kvalita šumivých vín, perlivých vín a čiastočne prekvasených muštov úzko súvisí s kombináciou odrôd v oblasti, ktoré plodia hrozno s vlastnosťami, ktorými sa stáva technologicky vhodné na výrobu týchto druhov vín. Vývoj metód výroby perlivých a šumivých vín zdokonalením tradičnejších metód (vo fľaši) a/alebo použitím špičkového vybavenia okrem toho výrazne prispel k zvýšeniu kvality konečného výrobku.

To isté platí pre čiastočne prekvasené hroznové mušty, či už biele, červené alebo ružové, ktoré sú vyrábané použitím Charmatovej metódy (alebo metódy Martinotti) s cieľom dodať konečnému výrobku sviežosť kombinovanú s miernym obsahom alkoholu.

Kvalitatívne vlastnosti týchto kategórií vinohradníckych/vinárskych výrobkov sú výsledkom vzájomného pôsobenia environmentálnych vlastností (mierne a veterné podnebie s dobrým kolísaním teplôt a pôdy), technologických predností odrôd viniča a zručností vinohradníkov pri výbere techník pestovania a vinifikácie.

V skratke ide o koncept „terroir“, keď je výrobok vyjadrením príčinnej súvislosti so zemepisným pôvodom.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Treba mať zároveň na pamäti, že okrem dôležitej tradície vinohradníctva bola oblasť Romagna aj kolískou moderného pestovania ovocia a že pestovanie ovocia v spojení s menšou náročnosťou viniča viedli k pestovaniu viniča len na menej úrodných pôdach, najmä na úpätiach kopcov a „tvrdých“ pôdach nížiny.

Teplotný gradient medzi kopcami a nížinami a vyššia vlhkosť vzduchu v druhej uvedenej oblasti viedla poľnohospodárov na nížinách, aby si vybrali neskoro dozrievajúce odrody viniča s vyššou odolnosťou voči hnilobe, pričom skoré odrody boli ponechané pre pestovanie vo vyššej nadmorskej výške a na svahoch vinohradníckej oblasti Romagna orientovaných viac na sever.

Z dôvodu často pomerne chladného jesenného podnebia bolo v minulosti nevyhnutné sušenie hrozna s cieľom zdokonalenia vlastností zloženia vín, z čoho teda vyplýva technika hrozienkovatenia.

Pomerne neskorý zber, po ktorom nasledovala chladná jeseň, okrem toho viedol k zachovávaniu určitého množstva zvyškového cukru počas zimy, pričom po fľašovaní sa za tepla skorej jari opätovne začala jeho fermentácia, čím sa vytvoril prirodzený perlivý účinok. V dôsledku tohto bežného postupu začali ľudia regiónu Romagna oceňovať sladkasté aj suché vína, či už tiché, perlivé alebo šumivé.

V závislosti od reliéfu, geografie, pôd a podnebia je možné nájsť ideálnu synergiu medzi environmentálnymi faktormi a muštovými odrodami na výrobu najlepších príkladov rôznych druhov vína, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Rubicone“ a ktoré sú výsledkom miestnej tradície.

Kategória vinárskeho výrobku

11. Čiastočne prekvasený hroznový mušt

Zhrnutie súvislosti

A) Údaje o zemepisnej oblasti

1. Prírodné faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Oblasť CHZO „Rubicone“ zhruba vymedzujú sporné hranice regiónu Romagna, ktoré v skutočnosti neboli zo správneho hľadiska nikdy stanovené, ktoré však vymedzujú pomerne rovnorodé územie z hľadiska geografie, pôdy a povahy ľudí, formované spoločnou históriou obety a súženia.

Vo vymedzenej oblasti CHZO „Rubicone“ sa vyskytujú tri geomorfologicky odlišné oblasti – aluviálna nížina, úpätia kopcov a samotné kopce, ako aj dva odlišné spôsoby pestovania viniča vychádzajúce z dvoch hlavných historických modelov, t. j. gréckej a etruskej metódy.

Apeniny v oblasti Romagna majú spoločný geologický pôvod, ktorý siaha do obdobia treťohôr, pričom ich vo všeobecnosti tvoria vápencové a ílovité útvary. Najviac príznačným geologickým útvarom regiónu Romagna z hľadiska veľkosti je piesčito slieňový útvar – pásmo rôznej šírky zložené z postupne sa striedajúcich vrstiev turbiditu a slieňového pieskovca. Počas messinského obdobia, keď bolo Stredozemné more odrezané od Atlantického oceánu, sa ukladali evapority (krieda, anhydrit a halit), ktoré sú v regióne Romagna zreteľne badateľné v oblasti Vena del Gesso („kriedová žila“).

Potom nadišlo obdobie pliocénu s prevažne ílovitými uloženinami, ktoré sa často vyznačujú typickou rozbrázdenou krajinou vyskytujúcou sa v nízko položených údoliach.

Krajina na úpätiach vrchov, ktorá je prevažne rovná, pochádza z neskorých štvrtohôr; často prešla vysokým vývojom a býva dekarbonizovaná.

Táto následnosť formovania hornín prirodzene viedla vďaka prírodnej erózii a ľudskému zásahu k vytvoreniu viac alebo menej vápnitých, ílovitých a zmiešaných pôd a na miestach, kde došlo k odplavovaniu a chemickej erózii, k tvorbe reziduálnych pôd rôzneho zloženia.

Nížinu aluviálneho pôvodu tvoria pôdy s textúrou, ktorá sa pohybuje od hliny po íl, pričom obsahuje celý rad medzistupňov, pričom obyvatelia z oblasti Romagna na nich vždy dokázali pestovať také plodiny, ktorým tieto pôdy najviac vyhovujú.

Oblasť CHZO preto zahŕňa široké spektrum reliéfov, ktoré sú však jednotné v rámci pásiem rôznej šírky tiahnucich sa pozdĺž hrebeňa Apenín a ktoré sú veľmi podobné naprieč rôznymi dotknutými provinciami: Bologna, Ravena, Forlì–Cesena a Rimini (menší podiel piesčito slieňových pôd).

Pokiaľ ide o klímu, hodnoty Winklerovho indexu pri prechode z Apenín na rovinu stúpajú; potom smerom k pobrežiu opäť klesajú v dôsledku zmierňujúceho účinku mora.

Úrovne teplôt a zrážok sa líšia v závislosti od nadmorskej výšky jednotlivých oblastí. Medzi kopcovitou oblasťou (hlavnou oblasťou pestovania viniča) a pohoriami dochádza k prechodu od subkontinentálneho podnebia k chladnému miernemu podnebiu, pričom priemerná ročná teplota klesá z 12 – 14 °C na 8 – 10 °C, a dokonca aj nižšie v oblasti vysokých Apenín. Podnebie nížiny je kontinentálnejšie s priemernými ročnými teplotami približne 14 – 16 °C, dostatočne veternými podmienkami a Winklerovým indexom, ktorý môže dosahovať približne až 2 400 stupňo–dní v porovnaní s 1 800 – 2 200 stupňo–dňami v oblastiach s rôznou nadmorskou výškou a v pohoriach. Tieto podmienky zabezpečujú, že rôzne odrody viniča pestované v oblasti Romagna dosahujú optimálnu zrelosť.

Ročné množstvo zrážok sa pohybuje od 600 do 800 mm a väčšina pripadá na obdobie jesene a v menšej miere na obdobie jari. Vodný stres v lete zmierňuje vysoká relatívna vlhkosť vzduchu, dostupnosť povrchovej vody, hĺbka pôdy a skutočnosť, že viac zrážok spadne na kopce a zrážky sú rovnomernejšie rozložené.

Vďaka týmto pôdnym a klimatickým podmienkam sa celá oblasť, na ktorú sa vzťahuje CHZO „Rubicone“, mimoriadne dobre hodí na pestovanie viniča.

2. Ľudské faktory, ktoré sú rozhodujúce pre súvislosť

Dôležité vodné toky, ako je rieka Pád, a blízkosť k moru prilákali do oblasti Romagna rôzne civilizácie, ktoré priniesli rôzne muštové odrody a pestovateľské postupy. Zdomácnenie divokej vinnej révy bolo v tejto oblasti bezpochyby dôležitým úspechom, o čom dodnes svedčí prítomnosť dvojdomého viniča v pobrežných borovicových lesoch, pre vývoj kvalitného hrozna, ktoré odolá aj chladným a vlhkým podmienkam, ako sú podmienky v nížinách oblasti Romagna, však bolo rozhodujúce genetické včlenenie odrôd z Blízkeho východu do pôvodného genotypu.

Tieto environmentálne podmienky viedli k vedeniu viniča na vysokých stromoch, aby bol chránený pred jarným chladom (neskoré mrazy) a vlhkosťou, ktoré spôsobujú rozvoj hubových chorôb. V kopcovitých oblastiach sa však zavedené odrody stretli s podmienkami, ktoré sa viac približovali podmienkam ich pôvodu a mohli sa viesť typickým gréckym systémom Gobelet, ktorý sa ojedinele vyskytuje až dodnes.

V latinských klasických dielach sa hovorí najmä o mimoriadne plodnom viniči v oblastiach medzi Rimini a Faenza, neznamená to však, že výsledné vína nedosahovali určitú kvalitu, a to vzhľadom na dobré meno vín „Caesenas“ a „Faventinum“. Pestovanie viniča v oblasti Romagna sa po páde Rímskej ríše zachovalo vďaka politickej kontinuite Byzantskej ríše a príspevku kláštorov k rozvoju techník na zlepšenie úrody.

V 15. storočí sa rozšírila prax kombinovaného pestovania plodín „piantata“ pozdĺž vinohradov, ktorá vyvrcholila v 18. storočí zavedením spoločného obhospodarovania, keďže to umožnilo pestovanie plodín na troch úrovniach: najvyššiu úroveň tvorili vysoké stromy poskytujúce ovocie, listy a drevo; na strednej úrovni boli výhonky viniča a strapce hrozna a na zemi sa pestovala najmä fazuľa alebo iné bylinné plodiny, ktoré nepotrebovali veľa svetla.

Treba poznamenať, že oblasť Romagna prešla počas pápežskej nadvlády dlhým obdobím hospodárskeho a spoločenského úpadku (pápežská zvrchovanosť trvala od roku 1559 do 1796 a rokoch 1815 až 1860). Tento úpadok mal vplyv aj na pestovanie viniča, a to v takej miere, že provinčné komisie ústredného výboru pre muštové odrody ku koncu 19. storočia poukazovali na mimoriadne závažný stav vinohradníctva s nespočetným množstvom muštových odrôd a chýbajúcimi technológiami.

Situácia sa rozhodne nezlepšila po zavlečení múčnatky viničovej, peronospóry viniča a fyloxéry z Ameriky. Po prvej svetovej vojne sa začalo s reštrukturalizáciou vinohradov zdevastovaných fyloxérou, pričom sa výrazne obmedzil počet muštových odrôd. Významnejší technický a technologický vývoj a zlepšenie pestovania viniča v oblasti Romagna však nastali až v 60. rokoch 20. storočia. Systematizácia a predávanie poznatkov a skúseností v duchu dlhoročnej tradície umožnili oblasti Romagna dosiahnuť v 90. rokoch 20. storočia dobrú úroveň kvality so širokou ponukou druhov vín, ktoré môžu uspokojiť najrozličnejšie nároky spotrebiteľov.

B) Podrobné údaje o kvalite alebo vlastnostiach výrobku, ktoré v podstatnej miere alebo výlučne súvisia so zemepisným prostredím

Čiastočne prekvasený hroznový mušt sa získava čiastočným kvasením hroznového muštu, výsledkom čoho je výrobok príznačný svojou sviežosťou a intenzívnymi ovocnými tónmi, ako aj nízkym obsahom alkoholu (skutočný obsah alkoholu musí presahovať 1 % a nesmie presiahnuť 3/5 celkový obsahu alkoholu v obj. %). Výrobok sa v súčasnosti získava zastavením fermentácie prostredníctvom filtrácie alebo centrifugácie, ako aj použitím iných povolených ošetrení a postupov.

Výrobok má v sektore výroby vína oblasti Romagna dlhú tradíciu.Hrozno sa drvilo priamo na poli a potom sa prenášalo v sudoch (*castellata*) do vínnych pivníc, čo sú podmienky, za ktorých by nevyhnutne začal proces fermentácie, a to nielen preto, že okamžité sírenie bolo ojedinelé a preprava nebola veľmi rýchla. Tradícia výroby čiastočne prekvasených muštov v oblasti Romagna je teda veľmi stará, pričom keď sa výrobok vo veľkom rozsahu po prvýkrát uvádzal na trh mimo regiónu, mohlo to byť v podobe muštu, najmä odrody Trebbiano Romagnolo. Augusto Bucci píše, že: „Odvetvie filtrovaných muštov bolo v oblasti okolo Neapola známe od začiatku 19. storočia,

a to vďaka výrobe tamojších vín *lambiccato*. V dôsledku krízy spôsobenej múčnatkou viničovou sa výroba sústredila najmä v Apúlii, ktorá sa medzičasom stala centrom veľkého odvetvia výroby sladkých filtrovaných muštov. Na severe začal Carlo Gancia v roku 1875 výrobu vysoko oceňovaných talianskych šumivých vín, keď použil šampanskú metódu na víno Moscato Canelli. Toto odvetvie sa potom rozšírilo aj do iných častí Talianska a keďže výroba v Apúlii už nebola postačujúca, ľudia sa zamerali aj na výrobu v oblasti Romagna, najmä v oblastiach Lugo, Bagnacavallo, Massalombarda Cotignola atď.“ [Vite e vino in Romagna (Vinič a víno v oblasti Romagna), 2007].

Význam sladkých filtrovaných muštov regiónu Romagna potvrdzuje aj prvý taliansky gastronomický sprievodca, ktorý v roku 1931 vydal Taliansky turistický klub, a v ktorom sa uvádza, že: „V oblasti Lugo možno nájsť aj sladké filtrované vína známe ako filtráty Romagna, ktoré sa vo veľkom predávajú“ (Taliansky turistický klub, 1931).

Ako každá iná tradícia, aj výroba čiastočne prekvasených muštov má svoj pôvod vo zvykoch, ktoré sa rozšírili z dôvodu ideálnych podmienok umožňujúcich úspešné výstupy, v tomto prípade environmentálneho kontextu a kombinácie odrôd mimoriadne vhodných na to, aby konečnému výrobku dodávali sviežosť v kombinácii s miernym obsahom alkoholu.

V posledných rokoch si začala získavať prestíž výroba bielych, červených a ružových čiastočne prekvasených muštov prostredníctvom Charmatovej (Martinottiho) metódy a obchod s nimi. Čiastočne prekvasený hroznový mušt sa celoročne skladuje v pivniciach a používa sa na zvyšovanie obsahu cukru tichých, perlivých a šumivých vín. Ide preto o všestranný výrobok, ktorý sa uvádza na trh jednak ako samostatný výrobok, jednak na zlepšenie iných výrobkov, čím výrazne zlepšuje ich kvalitu. Vzájomné pôsobenie prírodných faktorov, skúsenosti prevádzkovateľov a moderných techník pestovania a vinifikácie umožňuje výrobu kvalitných vín, ktorých vlastnosti majú súvislosť s oblasťou výroby aj odrodami viniča, z ktorých sa získavajú.

Aj v tomto prípade teda príčinná súvislosť spočíva v osobitnej kvalite výrobku, ktorú možno pripísať terroir, t. j. zemepisnému pôvodu a jeho environmentálnym, pestovateľským a kultúrnym súvislostiam.

C) Opis príčinného vzťahu medzi údajmi uvedenými v písmene A) a údajmi uvedenými v písmene B)

Treba mať zároveň na pamäti, že okrem dôležitej tradície vinohradníctva bola oblasť Romagna aj kolískou moderného pestovania ovocia a že pestovanie ovocia v spojení s menšou náročnosťou viniča viedli k pestovaniu viniča len na menej úrodných pôdach, najmä na úpätiach kopcov a „tvrdých“ pôdach nížiny.

Teplotný gradient medzi kopcami a nížinami a vyššia vlhkosť vzduchu v druhej uvedenej oblasti viedla poľnohospodárov na nížinách, aby si vybrali neskoro dozrievajúce odrody viniča s vyššou odolnosťou voči hnilobe, pričom skoré odrody boli ponechané pre pestovanie vo vyššej nadmorskej výške a na svahoch vinohradníckej oblasti Romagna orientovaných viac na sever.

Z dôvodu často pomerne chladného jesenného podnebia bolo v minulosti nevyhnutné sušenie hrozna s cieľom zdokonalenia vlastností zloženia vín, z čoho teda vyplýva technika hrozienkovatenia.

Pomerne neskorý zber, po ktorom nasledovala chladná jeseň, okrem toho viedol k zachovávaniu určitého množstva zvyškového cukru počas zimy, pričom po fľašovaní sa za tepla skorej jari opätovne začala jeho fermentácia, čím sa vytvoril prirodzený perlivý účinok. V dôsledku tohto bežného postupu začali ľudia regiónu Romagna oceňovať sladkasté aj suché vína, či už tiché, perlivé alebo šumivé.

V závislosti od reliéfu, geografie, pôd a podnebia je možné nájsť ideálnu synergiu medzi environmentálnymi faktormi a muštovými odrodami na výrobu najlepších príkladov rôznych druhov vína, na ktoré sa vzťahuje CHZO „Rubicone“ a ktoré sú výsledkom miestnej tradície.

11. **Ďalšie uplatniteľné požiadavky**

Predmet požiadavky/výnimky

nepovinné výrazy na etikete

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Pokiaľ ide o druh „Passito“, označenie „appassimento“ (hrozienkovatenie) možno uvádzať na etikete písmom, ktorého veľkosť je rovnaká alebo menšia než názov „Rubicone“, a to v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ.

Predmet požiadavky/výnimky

výnimky týkajúce sa vinifikácie a druhotného kvasenia

Právny rámec:

právne predpisy EÚ

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

výnimka týkajúca sa výroby vo vymedzenej zemepisnej oblasti

Opis požiadavky/výnimky

Výroba vína, pokiaľ ide o kategórie „Víno“ a „Čiastočne prekvasený hroznový mušt“, ako aj vymedzenú oblasť produkcie hrozna, sa môže v súlade s platnými právnymi predpismi EÚ uskutočňovať aj v celom regióne Emilia–Romagna; pokiaľ ide o kategórie „Perlivé víno“ a „Šumivé víno“, spracovateľské operácie (druhotné kvasenie) sa môžu uskutočňovať aj v regiónoch, ktoré susedia s regiónom Emilia–Romagna (Benátsko, Lombardia, Piemont, Marky a Toskánsko) a v ktorých sa nachádzajú zariadenia vhodné na druhotné kvasenie.

Predmet požiadavky/výnimky

špecifické pravidlá balenia

Právny rámec:

vnútroštátne právne predpisy

Typ ďalšej požiadavky/výnimky

dodatočné ustanovenia týkajúce sa označovania

Opis požiadavky/výnimky

Vína a čiastočne prekvasené hroznové mušty s chráneným zemepisným označením „Rubicone“ sa môžu uvádzať na trh v nádobách vyrobených z materiálov vhodných na styk s potravinami v súlade s platnými právnymi predpismi. Ak sú balené vo fľašiach, môžu sa predávať s akýmkoľvek typom uzáveru vrátane zátok v tvare hríbu zabezpečených agrafou, ktoré sa vo výrobnej oblasti tradične používajú.

Elektronický odkaz (url) na uverejnenie špecifikácie výrobku

https://www.masaf.gov.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/23471